ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№14 (22) ИЮЛЬ 2007



ягодные десерты

ISSN 1819-9488
9 771819 948005
07014















Дорогие друзья!

Так получилось, что в этом году все ягоды созрели практически одновременно. Еще не отошла клубника, а уже появился крыжовник. Какое раздолье для кулинарного творчества! Мы предлагаем вам подборку рецептов ягодных десертов. Как вы сами сможете убедиться, большинство рецептов очень просты в исполнении, но изысканны на вкус. А главное, что все ягоды взаимозаменяемы. Не купили землянику? Не беда, подойдут и малина, и ежевика, и голубика.
Хорошая новость – новый конкурс! На этот раз мы выбрали тему «Блюда из картофеля». Присылайте ваши любимые рецепты до 1 октября с. г. Этот конкурс отличается от предыдущих тем, что победителей будет трое. Каждому из них будет вручена уникальная соковыжималка фирмы MOULINEX Juice Machine JU5001, с помощью которой вы сможете выжать сок как из цельных плодов, так и из небольших кусочков.
Желаем удачи.



Ваша редакция



условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание



2 десерт из летних ягод
4 клубничное тирамису
6 вишня с шоколадом и миндальным кремом
8 корзиночки из миндального теста с ванильным кремом и черникой
10 ягоды в белом шоколаде
11 лимонный семифредо с ягодным соусом
12 шоколадная панакотта
14 ягоды с творожным кремом и йогуртовым соусом
16 меренги с земляникой
18 десерт из крыжовника
19 ежевичный пудинг
20 черничный мраморный торт
22 бисквитный рулет с ягодами
24 мусс из красной смородины
25 ягодный компот
26 абрикосовый торт
28 коктейль из простокваши с малиной
29 ягодное ассорти с мятным граните
30 клубничный «блади маэри»



десерт из летних ягод



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг ягод (малины, ежевики, красной смородины, клубники)
150 г сахара
30 г желатина

Время приготовления: 50 мин. + 1,5 часа
Порций: 10
1 порция: 120,1 ккал
белки – 5,6 г, жиры – 0 г, углеводы – 24,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды тщательно перебрать, вымыть и обсушить в **двойном дуршлаге Tupperware**. Отложить в сторону 2–3 веточки красной смородины и несколько самых красивых ягод.

2 Ягоды клубники, малины и красной смородины поместить в **ковш «От Шефа» Tupperware**, добавить сахар, влить 500 мл воды и быстро довести до кипения.
Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться, 10 мин.

3 В **мини-чаше «Очарование»** размочить желатин в небольшом количестве воды.

4 Ягодный отвар процедить через **крышку** от **двойного дуршлага Tupperware**. Добавить размоченный желатин и размешивать до полного растворения. Остудить.

5 На дно **силиконовой формы «Чудо» Tupperware** поместить 1/3 подготовленных ягод.

6 Влить часть желе так, чтобы ягоды были полностью им покрыты. Поставить в холодильник на 10–15 мин. Затем выложить еще 1/3 ягод, влить желе и вновь поместить в холодильник на 15 мин.
Положить в форму оставшиеся ягоды и влить желе. Поставить в холодильник на 1,5 ч.
Перевернуть форму на блюдо, накрыть горячим полотенцем, чтобы желе отделилось от формы. Нарезать на порционные куски и подать к столу.

КСТАТИ

Силиконовая форма «Чудо» компании Tupperware выдерживает температуру от –25 °С до +220 °С. Благодаря этому она подходит для приготовления блюд как в духовом шкафу (без режима гриль), так и в морозильной камере. Силиконовую форму не нужно смазывать маслом, а значит, пища получится менее жирной.







клубничное тирамису

ЧТО НУЖНО:

1	стакан клубничного варенья
0,5	стакана ликера «Куантро»
0,3	стакана апельсинового сока
450 г	сыра маскарпоне
1,3	стакана сливок жирностью 33%
3 ст. л.	сахара
1 ч. л.	ванильного сахара
14–16 шт.	печенья «Дамские пальчики»
700 г	клубники

Время приготовления: 35 мин. + 8 часов
Порций: 8
1 порция: 559 ккал
белки – 15,9 г, жиры – 31,0 г, углеводы – 54,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать клубничное варенье с 3 ст. л. ликера и апельсиновым соком. Взбить маскарпоне с 2 ст. л. ликера.

2 Взбить сливки с сахаром, ванильным сахаром и оставшимся ликером. Ввести в сырную смесь 3–4 ст. л. взбитых сливок, аккуратно перемешать, затем добавить оставшиеся сливки.

3 Прямоугольную керамическую или стеклянную форму смазать частью клубничного варенья, сверху уложить печенье так, чтобы оно закрывало дно.

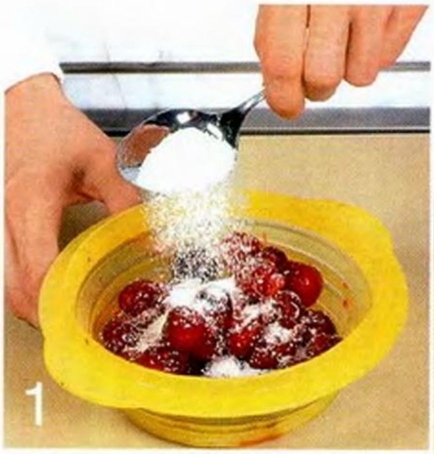
4 Печенье смазать оставшимся вареньем, сверху выложить половину сырно-сливочной смеси.

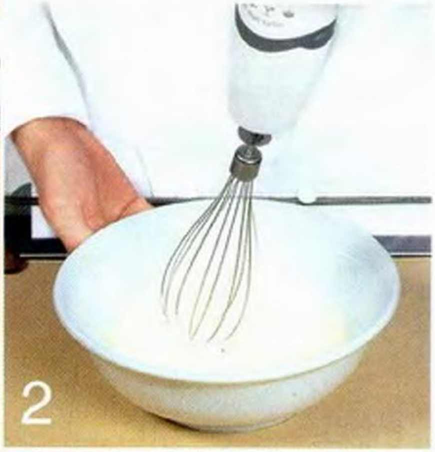
5 Половину клубники вымыть, обсушить и нарезать тонкими пластинами. Уложить на сырно-сливочную смесь.

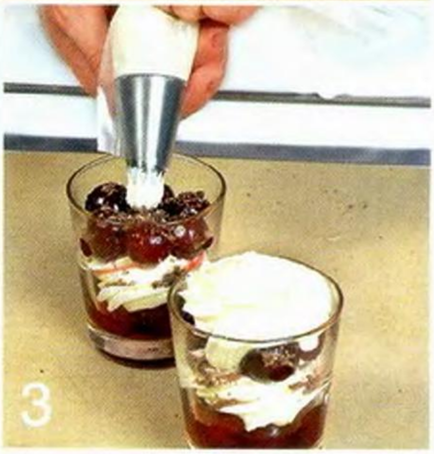
6 Повторить все слои еще раз, начиная с печенья. Накрыть пленкой и поставить в холодильник минимум на 8 ч.
Вымыть и нарезать оставшуюся клубнику. Выложить поверх тирамису.

вишня с шоколадом и миндальным кремом

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 374,4 ккал
белки – 3,2 г, жиры – 27,5 г, углеводы – 28,5 г









ЧТО НУЖНО:

500 г	вишни
1 ст. л.	сахара
4 ст. л.	миндального ликера
300 мл	сливок жирностью 33%
25 г	шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вишню вымыть, обсушить. Отложить для украшения 8 ягод с черенками. Из остальных удалить косточки. Сложить ягоды в миску, посыпать сахаром, влить 2 ст. л. ликера. Перемешать и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

2 Сливки взбить в пышную пену. Добавить оставшийся ликер. Шоколад натереть на терке.

3 Половину подготовленных вишен распределить по бокалам. Выложить на них половину взбитых сливок. Разложить оставшиеся ягоды и сливки.

Присыпать шоколадной крошкой. Украсить цельными вишнями.


Bio Max
БИО-ТАН
Освежайтесь с пользой!
Bio Max
БИО-ТАН
1,5%
ГАЗИРОВАННЫЙ
Bio Max
БИО-ТАН
ОСВЕЖАЕТ С ПОЛЬЗОЙ
1,5%
НЕГАЗИРОВАННЫЙ
Почувствовали жажду?
Вашему организму необходимо
немедленно освежиться!
Попробуйте новый кисломолочный
напиток био-тан от Био-Макс.
Он не только подарит Вам ощущение свежести,
но и позаботится о Вашем здоровье.
Ведь био-тан БиоМакс - особенно полезен.
Био-Тан содержит природный комплекс
биокультур, которые благотворно влияют на
работу желудочно-кишечного тракта и обмен
веществ. Также он дополнительно обогащен
лактулозой, которая способствует развитию
здоровой микрофлоры кишечника.
Соли входящие в состав тана, способствуют
быстрой нормализации водосолевого обмена
в организме, благодаря чему био-тан БиоМакс
эффективно и надолго утоляет жажду!
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН
РЕКЛАМА



корзиночки из миндального теста с ванильным кремом и черникой

ЧТО НУЖНО:

200 г сливочного масла
2 ст. л. манной крупы
225 г муки
50 г молотого миндаля
30 г сахара
• несколько капель миндальной эссенции
1 яичный желток
2 ст. л. холодной воды

Для заварного крема с ягодами:

2 желтка
1 ст. л. сахарной пудры
200 мл сливок жирностью 22%
100 г черники

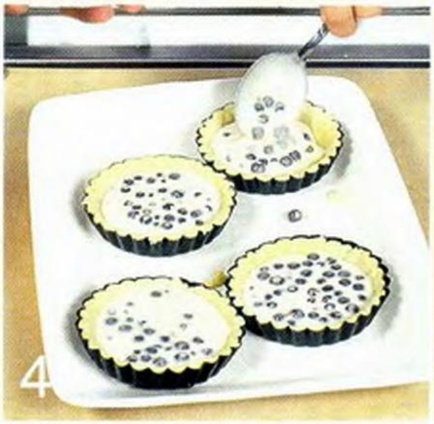
Для ягодного желе:

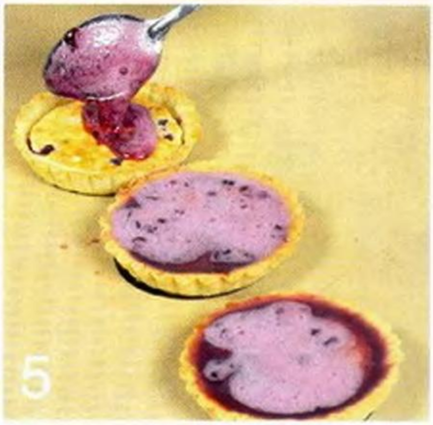
100 г черники
15 г желатина
100 г сахара
100 мл воды
• лимонная кислота на кончике ножа

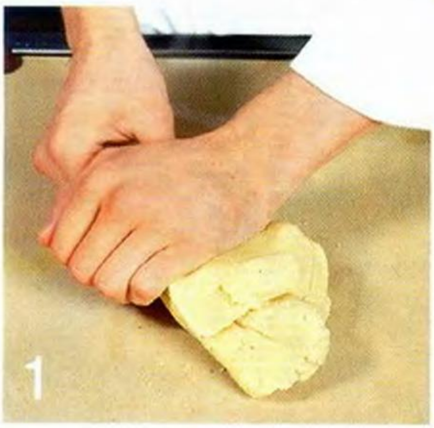
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10
1 порция: 395 ккал
белки – 6,5 г, жиры – 25,5 г, углеводы – 34,8 г











ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 150 г сливочного масла растереть с мукой. Добавить молотый миндаль, сахар, миндальную эссенцию, яичный желток и холодную воду. Замесить тесто. Сформовать шар, завернуть его в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Формочки со съемным дном смазать оставшимся маслом, присыпать манкой. Тесто разделить на 10 частей, сформовать шарики. Каждый шарик слегка раскатать, уложить в форму так, чтобы тесто плотно прилегало к стенкам формы. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Вынуть, остудить в формах, 10 мин.

*** Если вы используете неразъемные формы, то корзиночки необходимо вынуть из форм.**

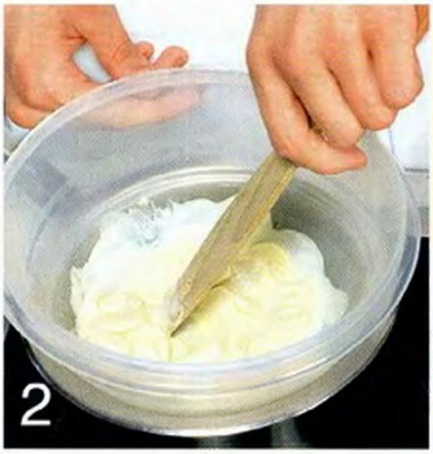
3 **Приготовить крем.** Желтки взбить с сахарной пудрой в пышную массу. Сливки перелить в сотейник и подогреть. Тонкой струйкой влить горячие сливки в желтковую смесь, взбить. Перелить смесь в чистую сухую кастрюлю, поставить на небольшой огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Снять с огня и остудить.

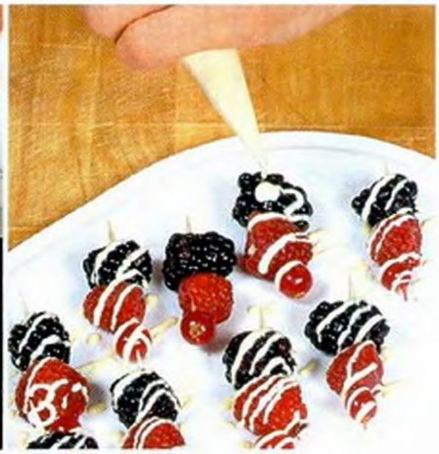
4 Ягоды черники вымыть, обсушить и добавить в крем, перемешать. Наполнить корзиночки кремом и вынуть их из форм.

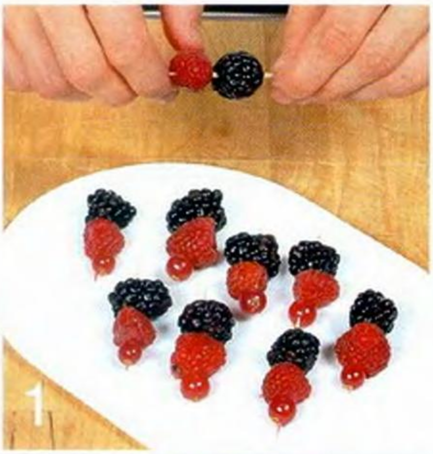
5 **Приготовить желе.** Ягоды вымыть. Желатин замочить в воде и отставить на 10 мин. Отжать. Сахар высыпать в кипящую воду, добавить лимонную кислоту, ягоды черники и, помешивая, довести до полного растворения сахара. Варить 5 мин., снять с огня и остудить. Смесь протереть через мелкое сито, соединить с желатином, перемешать. Смазать поверхность корзиночек теплым ягодным желе и поставить в холодильник до полного застывания желе.

ягоды в белом шоколаде

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 108,8 ккал
белки – 2,3 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 15,6 г







ЧТО НУЖНО:

200 г малины
200 г ежевики
100 г красной смородины
50 г белого шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. Нанизать на деревянные зубочистки по 1 ягоде малины и ежевики и по 2 ягоды красной смородины.

2 Шоколад разломать на небольшие кусочки, сложить в миску и растопить на водяной бане. Переложить шоколад в кондитерский мешок с узкой насадкой.

3 Украсить ягоды «змейкой» из шоколада.



лимонный семифредо с ягодным соусом

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** ягод
- **4** белка
- **1** стакан сахарной пудры
- **2** стакана сливок жирностью 33%
- **1 ч. л.** измельченной лимонной цедры

Время приготовления: 35 мин. + 4 часа
Порций: 10
1 порция: 280,7 ккал
белки – 2,7 г, жиры – 16,7 г, углеводы – 29,3 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

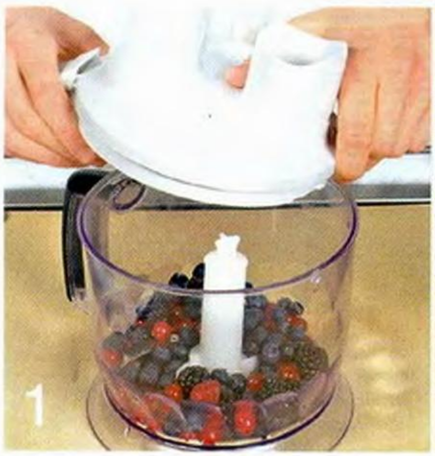
1 Ягоды вымыть, обсушить и измельчить в пюре. Протереть пюре через сито. Накрыть и поставить в холодильник. Формы застелить двумя слоями пленки, оставив свешивающиеся края. Поместить формы в морозильную камеру.

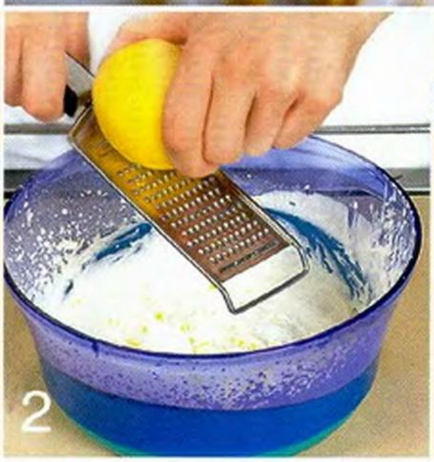
2 Белки взбить с 1/4 стакана сахарной пудры в пышную гладкую пену. Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой, добавить лимонную цедру. Ввести 1 ст. л. взбитых сливок во взбитые белки. Затем в 2 приема вмешать белки в сливки.

*** Это делается для того, чтобы белки и сливки не осели при перемешивании.**

3 Выложить смесь в охлажденные формы. Закрыть свободными концами пленки, сверху накрыть фольгой. Поставить в морозильную камеру на 4 ч.

Подавать с соусом.









шоколадная панакотта

ЧТО НУЖНО:

1 стакан молока
2,5 ч. л. желатина
2 стакана сливок жирностью 33%
0,5 стакана сахара
150 г шоколада
500 г вишен
0,75 стакана портвейна
0,5 стакана сахара
2 ст. л. бальзамического уксуса

Время приготовления: 20 мин. + 8 часов
Порций: 6
1 порция: 618,5 ккал
белки – 6,7 г, жиры – 38,0 г, углеводы – 62,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить молоко в сотейник, всыпать желатин и дать постоять 5 мин. Затем тщательно размешать.

2 Шоколад натереть на крупной терке.

3 Сливки смешать с сахаром и довести до кипения. Снять с огня. Добавить шоколад, перемешать до однородности.

4 Влить теплые сливки с шоколадом в смесь молока и желатина. Тщательно перемешать.

5 Разлить по формочкам, накрыть и поставить в холодильник минимум на 12 ч.

6 Вишни вымыть, удалить косточки. Смешать вишни с портвейном, сахаром и уксусом. Поставить на огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего и готовить 15 мин. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры.
Опустить на 2 мин. формочки с панакоттой в поддон с теплой водой, перевернуть на порционные тарелки. Подавать с вишневым соусом.





ягоды с творожным кремом и йогуртовым соусом

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** разных ягод
- **200 г** клубники
- **100 г** шоколада
- **150 мл** натурального йогурта
- **200 г** творога
- **50 мл** сливок жирностью 20%
- **100 г** сахарной пудры

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 399 ккал
белки – 12,2 г, жиры – 17,3 г, углеводы – 48,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды вымыть, обсушить. Несколько ягод клубники порезать дольками и смешать с другими ягодами. Творог протереть через сито.
Для этого рецепта больше всего подходит плотный творог.

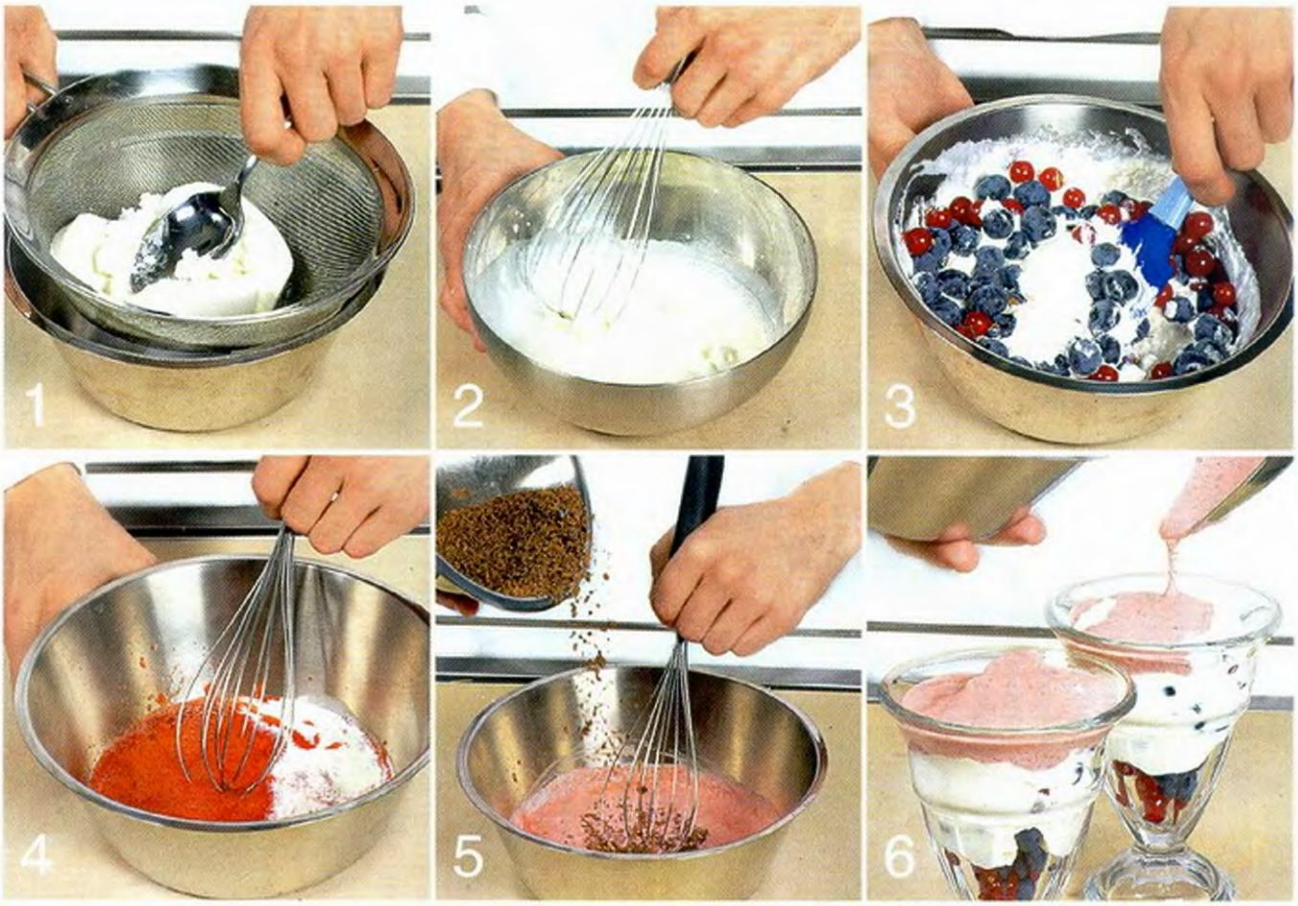
2 Сливки взбить с половиной сахарной пудры и ввести в творог. Взбить венчиком.

3 Примерно 1/3 ягод отложить, оставшиеся добавить в сливочно-творожную массу и перемешать.

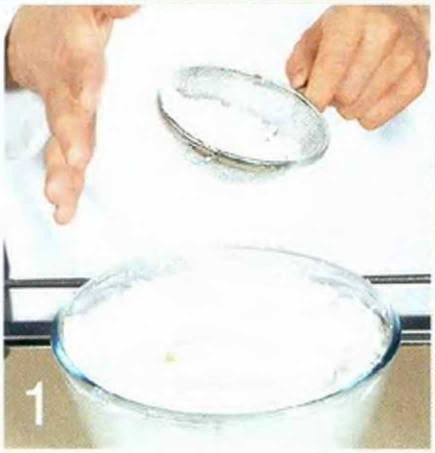
4 Цельную клубнику протереть с оставшейся сахарной пудрой. Смешать с йогуртом.

5 Шоколад натереть на терке и всыпать в клубнично-йогуртовую смесь. Перемешать.

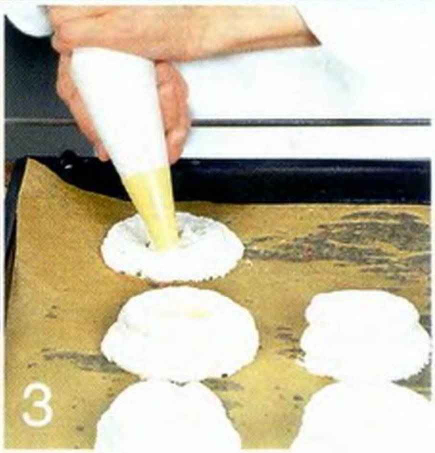
6 В высокие бокалы выложить равными порциями сначала отложенные цельные ягоды, затем творожный крем. Полить йогуртовым соусом.

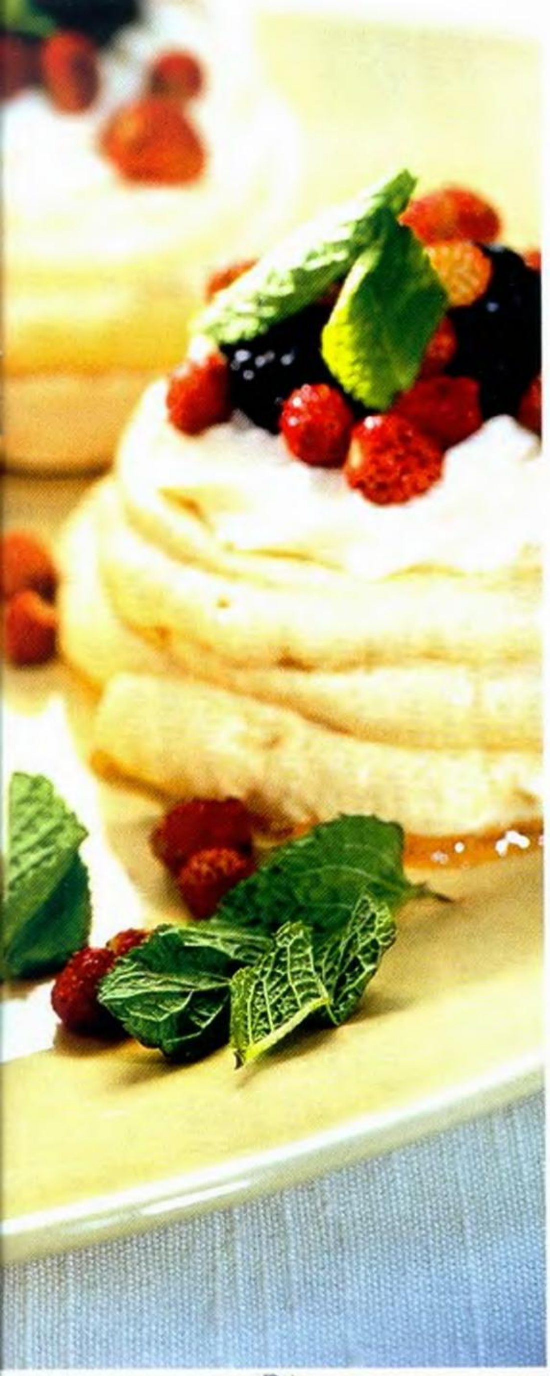





1


2


3



меренги с земляникой

ЧТО НУЖНО:

- **4** белка
- **1** стакан сахарной пудры
- **3 ч. л.** кукурузного крахмала
- **1 ч. л.** белого винного уксуса
- **500 мл** сливок жирностью 33%
- **150 г** земляники
- **150 г** ежевики

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 8
1 порция: 314,1 ккал
белки – 3,6 г, жиры – 13,8 г, углеводы – 43,8 г

СОВЕТ

Эти пирожные надо сразу же подать к столу. Если вы планируете приготовить их к следующему дню, то накануне испеките меренги, накройте и оставьте при комнатной температуре. А сливками и ягодами украсьте пирожные непосредственно перед подачей на стол.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять отдельно сахарную пудру и крахмал. Миксером взбить белки, постепенно всыпая сахарную пудру, 10 мин. В самом конце добавить крахмал и уксус.

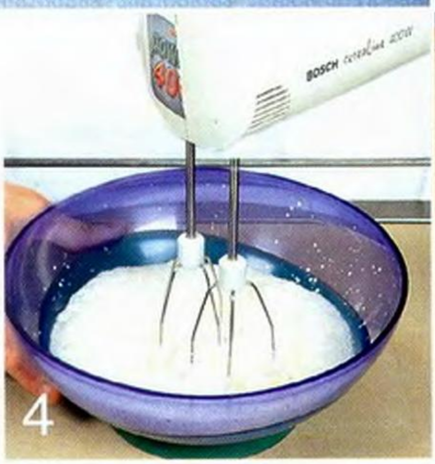
2 Противень застелить листом пергамента, начертить на нем 8 кругов диаметром 5 см.

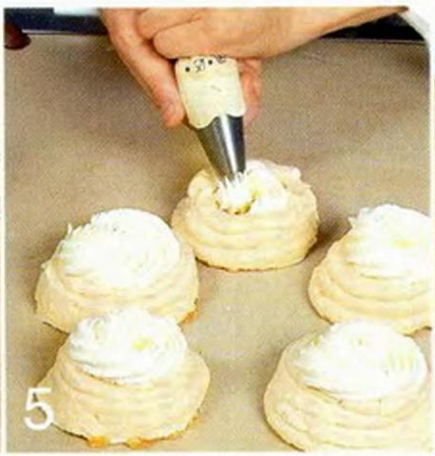
3 Белковую смесь переложить в кондитерский мешок. По контуру нарисованных кругов выкладывать смесь «цилиндрами» высотой примерно 4 см. Выпекать меренги в разогретой до 150 °С духовке 40 мин. Выключить духовку, открыть дверцу и оставить пирожные до полного остывания.

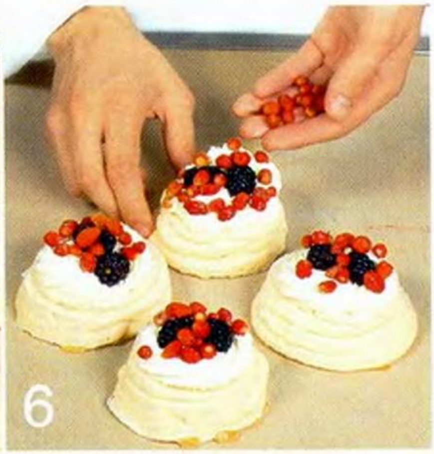
4 Сливки взбить в пышную блестящую пену.

5 Переложить сливки в кондитерский мешок с насадкой и украсить верх меренг.

6 Землянику и ежевику вымыть, обсушить на бумажном полотенце. Поместить ягоды на сливки.







десерт из крыжовника

ЧТО НУЖНО:

900 г крыжовника
300 г натурального йогурта
300 г сахара

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 228 ккал
белки – 2,3 г, жиры – 1,9 г, углеводы – 65,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Крыжовник перебрать, вымыть. Разложить на противне в один слой. Присыпать 150 г сахара и поставить в духовку на 30 мин.

2 Вынуть из духовки и аккуратно слить в миску выделившийся сок. Примерно четверть ягод отложить.
Оставшиеся ягоды измельчить в блендере, добавив 4 ст. л. сока и сахар. Поставить ягодное пюре в холодильник на 15–20 мин.
Половину пюре смешать с йогуртом и разложить по креманкам или бокалам.
Сверху поместить оставшееся пюре.
Украсить отложенными ягодами. Накрыть бокалы пленкой и охладить.



ежевичный пудинг

ЧТО НУЖНО:

500 г ежевики
125 г малины
100 г сахара
12 круглых кусков сдобного хлеба

Время приготовления: 35 мин. + 4 часа
Порций: 4
1 порция: 413,1 ккал
белки – 10,0 г, жиры – 4,8 г, углеводы – 82,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из хлеба вырезать 12 кружков такого же диаметра, как креманки для пудинга.

2 Ежевику перебрать, вымыть и разрезать каждую ягоду пополам. Положить в большую кастрюлю, добавить сахар и 3 ст. л. воды. Прогреть на среднем огне 2–3 мин., пока ягоды не дадут сок. Отставить.

3 Поместить на дно каждой креманки по 1 кружку. На каждый выложить ягоды, накрыть вторым кружком хлеба и разложить оставшиеся ягоды. Поместить сверху оставшиеся кружки хлеба. Слегка прижать. Накрыть пленкой, придавить грузом. Убрать в холодильник на 4 ч. Перед подачей снять груз и пленку, перевернуть креманки на порционные тарелки и снять их с пудинга.

Украсить клубникой.




1


2


3



черничный мраморный торт

ЧТО НУЖНО:

- **600 г** творога
- **600 г** натурального йогурта
- **300 г** черники
- **250 г** вафель
- **150 г** сливочного масла
- **400 г** сахара
- **1** стакан сливок жирностью 22%
- **4 ч. л.** желатина

Время приготовления: 25 мин. + 4 часа
Порций: 10
1 порция: 557 ккал
белки – 15,3 г, жиры – 25,1 г, углеводы – 67,4 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Вафли поломать на маленькие кусочки. Сливочное масло растопить в микроволновой печи, 1 мин. Перемешать вафли с маслом.
Дно разъемной формы для тортов накрыть кругом из пергамента. Выложить вафельную смесь, разровнять поверхность, запечь в духовке, 10 мин. Вынуть и дать полностью остыть.

2 Творог взбить с йогуртом и сахаром до однородности.

3 Чернику вымыть, перебрать, отложить 10–15 ягод. Оставшиеся ягоды измельчить в пюре. Протереть пюре через сито.

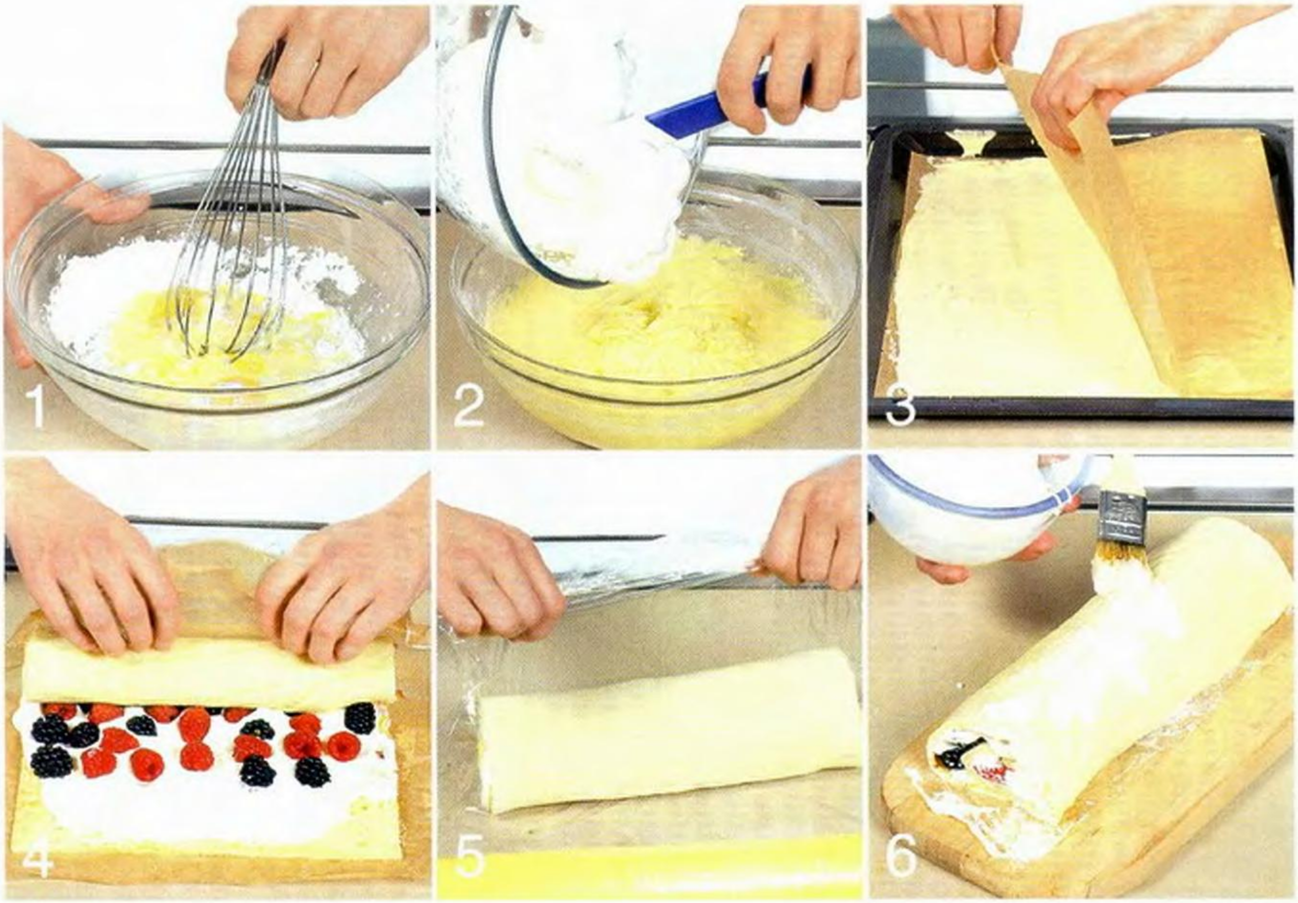
4 Желатин замочить в небольшом количестве воды. Сливки подогреть, добавить желатин и размешать до полного растворения.
2/3 сливок с желатином влить в творог, 1/3 – в черничное пюре.

5 Вырезать из пергамента широкую ленту, длина которой должна соответствовать окружности формы. Поместить ее внутрь, закрыв бортики. Выложить сначала творожную смесь, затем черничное пюре.

6 Размешать верхний слой круговыми движениями так, чтобы на поверхности получился «мраморный» рисунок. Поставить в холодильник до полного застывания.

Перед подачей украсить торт отложенными ягодами.





бисквитный рулет с ягодами

ЧТО НУЖНО:

5 яиц
200 г муки
200 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. ванильного сахара
50 г размягченного сливочного масла

Для начинки:

200 мл сливок жирностью 35%
1 ст. л. сахара
300 г ежевики и малины

Для помадки:

1 белок
1 ч. л. лимонного сока
200 г сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10
1 порция: 367,6 ккал
белки – 5,4 г, жиры – 13,6 г, углеводы – 55,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Отделить яичные белки от желтков. Половину сахара и белки взбить в плотную пену.
Желтки растереть с оставшимся сахаром и сливочным маслом.

2 Добавить в желтки муку, ванильный сахар и разрыхлитель.
Аккуратно ввести взбитые белки, быстро перемешать.

3 Вырезать из пергамента 2 прямоугольника такого же размера, как противень. Один лист смочить водой и застелить им противень. Выложить тесто, лопаткой разровнять поверхность. Накрыть вторым листом пергамента, поставить в духовку и выпекать 12 мин. Остудить.

4 Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. Взбить сливки с сахаром в очень плотную пену. Разделить сливки на две равные части.
Равномерно распределить по бисквиту половину взбитых сливок. На сливки уложить рядами ягоды. Сверху выложить вторую часть сливок.
Свернуть бисквит в рулет.

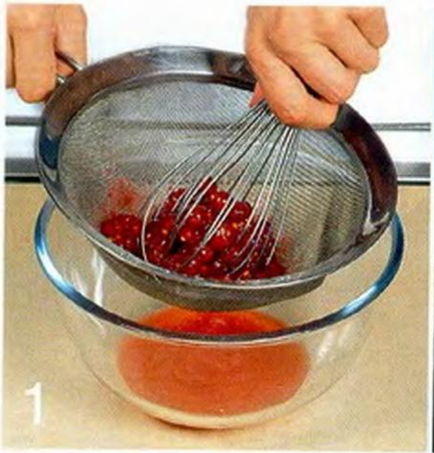
5 Завернуть рулет в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1 ч.

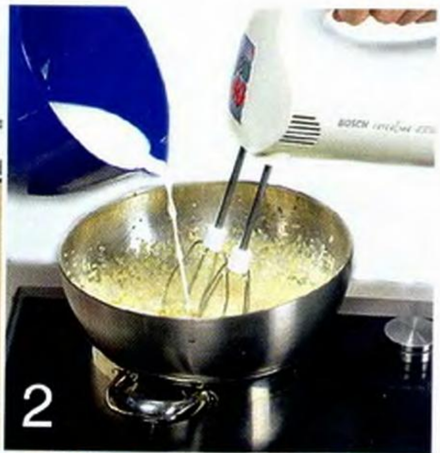
6 Перед подачей на стол смешать белок, лимонный сок и сахарную пудру в густую помадку. С помощью кисточки намазать помадкой верх рулета.

мусс из красной смородины

ЧТО НУЖНО:

400 г	красной смородины
3	яйца
125 г	сахара
1 ч. л.	кукурузного крахмала
1,5 л	молока
15 г	желатина
100 мл	сливок жирностью 33%









Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 210,7 ккал
белки – 7,5 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 23,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смородину вымыть, снять с веточек. Протереть ягоды через сито.

2 Желатин замочить в небольшом количестве воды. Отделить белки от желтков. Молоко вскипятить. Желтки, сахар и крахмал взбить в пену, поставить на водяную баню. Взбивая, влить горячее молоко. Варить, продолжая взбивать, 30 мин.

3 Взбить белки и ввести в молочную смесь. Положить желатин, перемешать и дать немного остыть. Добавить ягодное пюре, перемешать и поставить в холодильник. Через 10–15 мин. ввести взбитые сливки, еще раз перемешать, разложить по бокалам и вернуть в холодильник на 1 ч.



ЯГОДНЫЙ КОМПОТ

ЧТО НУЖНО:

0,5 стакана ягодного или фруктового джема
2 ч. л. тертой лимонной цедры
1 ч. л. лимонного сока
500 г ягод
2 веточки мяты

Время приготовления: 15 мин. + 1 час
Порций: 4
1 порция: 150 ккал
белки – 1,1 г, жиры – 0,4 г, углеводы – 27,4 г





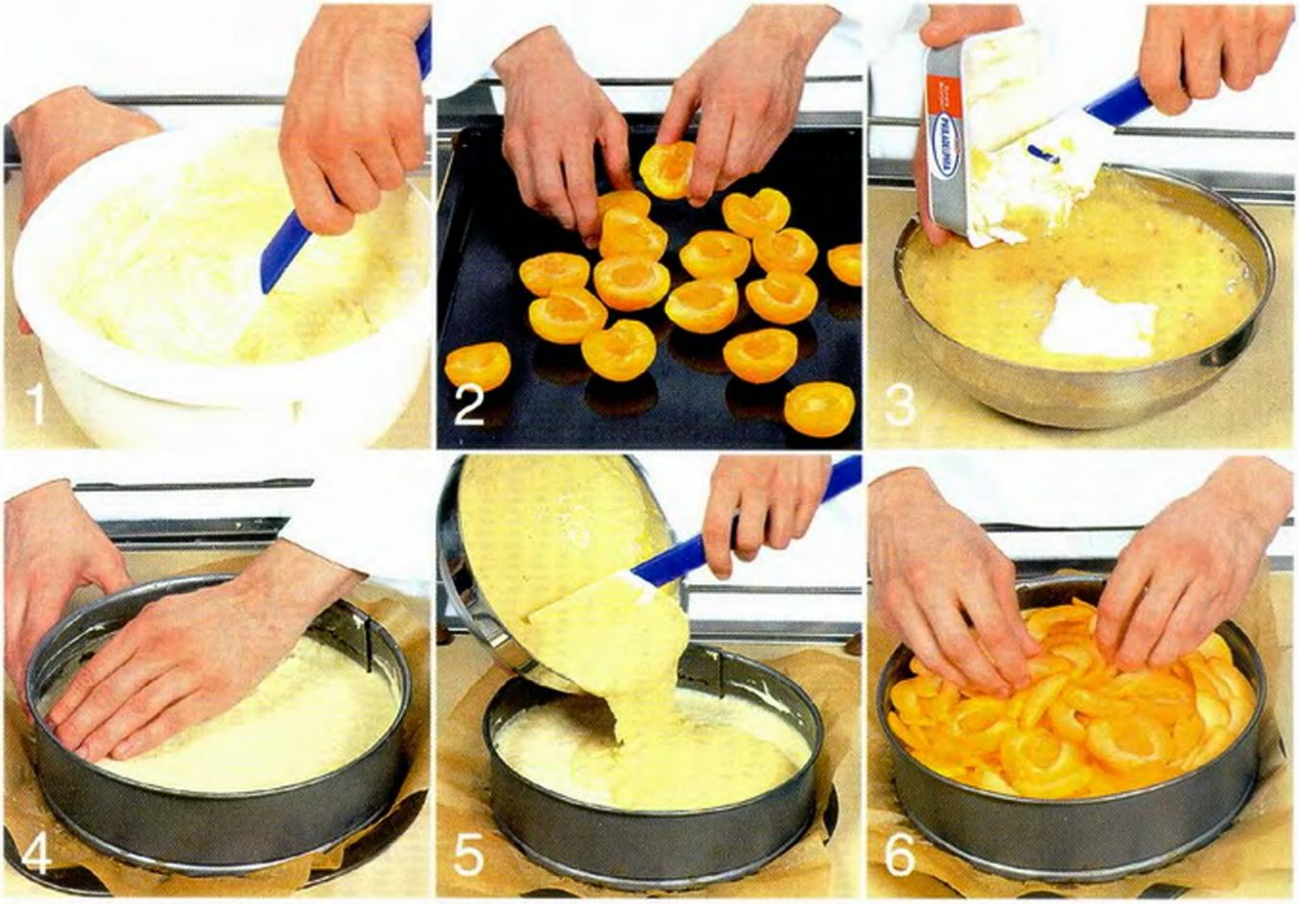
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поместить джем в сотейник и нагревать на среднем огне, помешивая, пока он полностью не распустится. Добавить лимонную цедру и сок. Перемешать, снять с огня и остудить до комнатной температуры.

2 Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. 1/3 ягод размять вилкой, чтобы они дали сок. Поместить в сотейник с джемом размятые ягоды вместе с соком, перемешать. Добавить цельные ягоды, аккуратно перемешать, выложить в вазочку и поставить в холодильник на 1 ч.



абрикосовый торт



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г сливочного масла
2 ст. л. сахара
0,5 ч. л. соли
250 мл молока

Для начинки:

700 г абрикосов
150 г сливочного сыра
50 г грецких орехов
0,5 стакана сахара

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 346,2 ккал
белки – 6,4 г, жиры – 17,0 г, углеводы – 41,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло нагреть до комнатной температуры. Муку просеять в миску с солью и разрыхлителем.
Добавить сахар, масло и молоко. Вымесить гладкое эластичное тесто.
Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 1 ч.

2 Разогреть духовку до 190 °С. Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. 2/3 абрикосов уложить на смазанный маслом противень срезом вверх. Печь 5 мин. Вынуть из духовки, остудить. Духовку не выключать.
Снять с абрикосов кожицу.

*** Если абрикосы очень твердые, недозревшие, то время запекания надо увеличить до 7–10 мин.**

3 Измельчить запеченные абрикосы в пюре, добавить сахар и сыр. Взбить. Орехи мелко порубить. Добавить в крем.

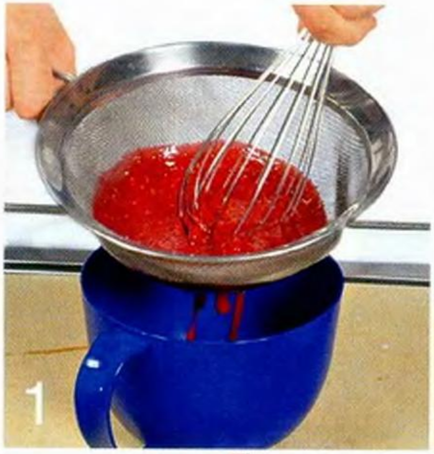
4 Тесто раскатать в круг. Уложить в форму для выпечки. Сделать частые проколы вилкой.

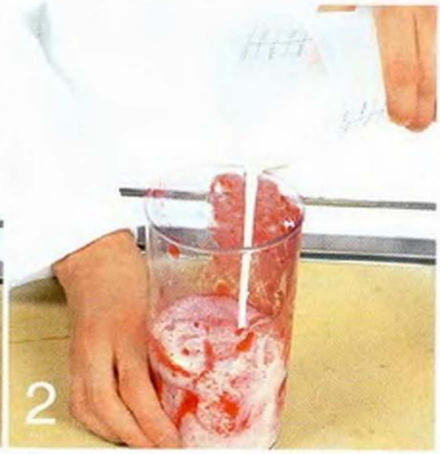
5 Сверху выложить начинку. Разровнять поверхность. Поставить торт в духовку на 15 мин.

6 Отложить 5–6 половинок абрикосов. Оставшиеся плоды порезать дольками. Уложить по центру торта цельные половинки абрикосов. Дольки разложить по краям и в середине. Вернуть торт в духовку на 10 мин.

коктейль из простокваши с малиной

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2
1 порция: 245,8 ккал
белки – 5,9 г, жиры – 8,4 г, углеводы – 36,6 г









ЧТО НУЖНО:

200 г	малины
4 ч. л.	сахарной пудры
3 ч. л.	лимонного сока
200 мл	простокваши
100 мл	молока
5 ст. л.	сливок жирностью 9%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Малину вымыть, обсушить. Отложить шесть ягод для украшения. Оставшуюся малину взбить миксером вместе с сахарной пудрой и лимонным соком. Протереть пюре через сито или марлю. Выложить в высокис бокалы по 1,5 ст. л. пюре.

2 Оставшееся пюре взбить с простоквашей, молоком и сливками.

3 Очень тонкой струйкой влить по стенке бокалов молочную смесь.

Украсить цельными ягодами и листиками мяты.

ягодное ассорти с мятным граните



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** разных ягод
- **150 г** сахара
- **1** лимон
- **300 мл** мятного ликера
- **150 мл** минеральной воды
- листочки мяты для украшения

Время приготовления: 20 мин. + 4 часа
Порций: 6
1 порция: 291,2 ккал
белки – 0,7 г, жиры – 0,4 г, углеводы – 53,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

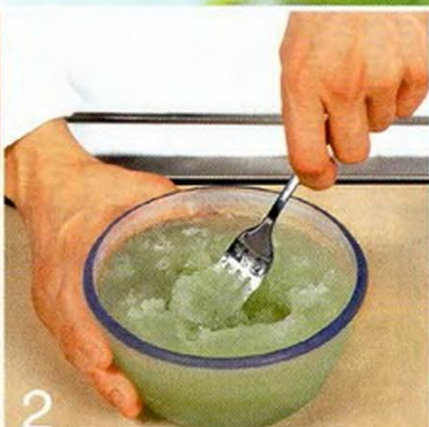
1 Смешать ликер с минеральной водой. Поместить в морозильную камеру на 2 ч.

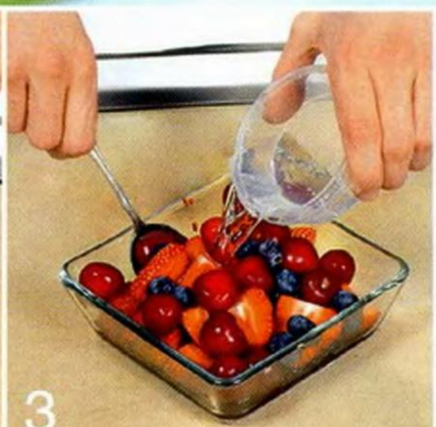
2 Перемешать вилкой и вернуть в морозильное отделение на 1 ч. Вновь перемешать, поставить еще на 1 ч.

3 Ягоды вымыть, обсушить и поместить в миску. Из лимона выжать сок и смешать его с сахаром. Добавить в миску с ягодами, перемешать и дать настояться в холодильнике, 30 мин. Разложить ягоды по креманкам. Добавить в каждую несколько ложек мятного граните.

Украсить листочками мяты и сразу же подать к столу.









клубничный «блади маэри»

ЧТО НУЖНО:

500 г	клубники
4 ст. л.	водки
80 г	сахарной пудры

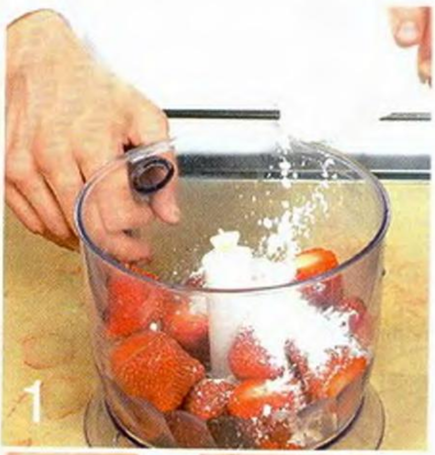
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 155,8 ккал
белки – 1,0 г, жиры – 0,5 г, углеводы – 27,8 г

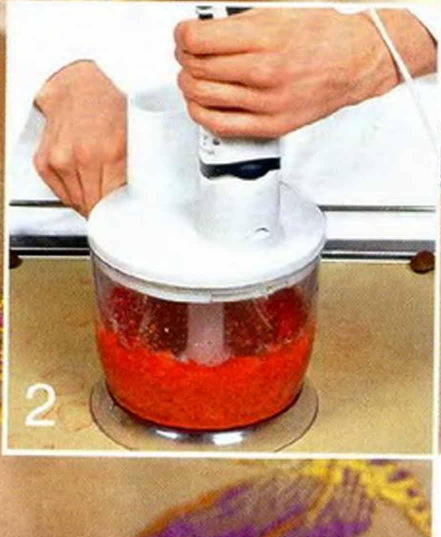
ЧТО ДЕЛАТЬ:

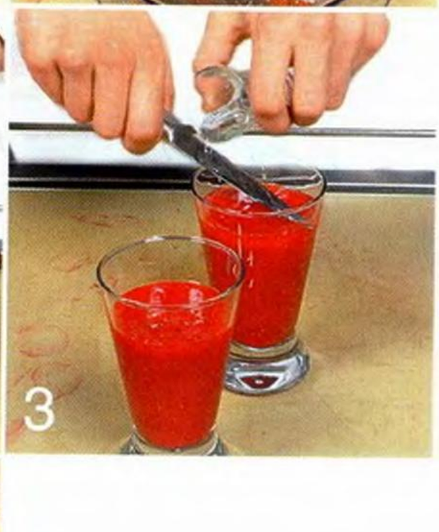
1 Клубнику вымыть, обсушить. Всыпать сахарную пудру.

2 Взбить в блендере или растереть пестиком до состояния пюре.

3 Выложить в высокие бокалы и поставить в холодильник. Перед подачей на стол влить водку.


1


2


3



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610
* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо», Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА. КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

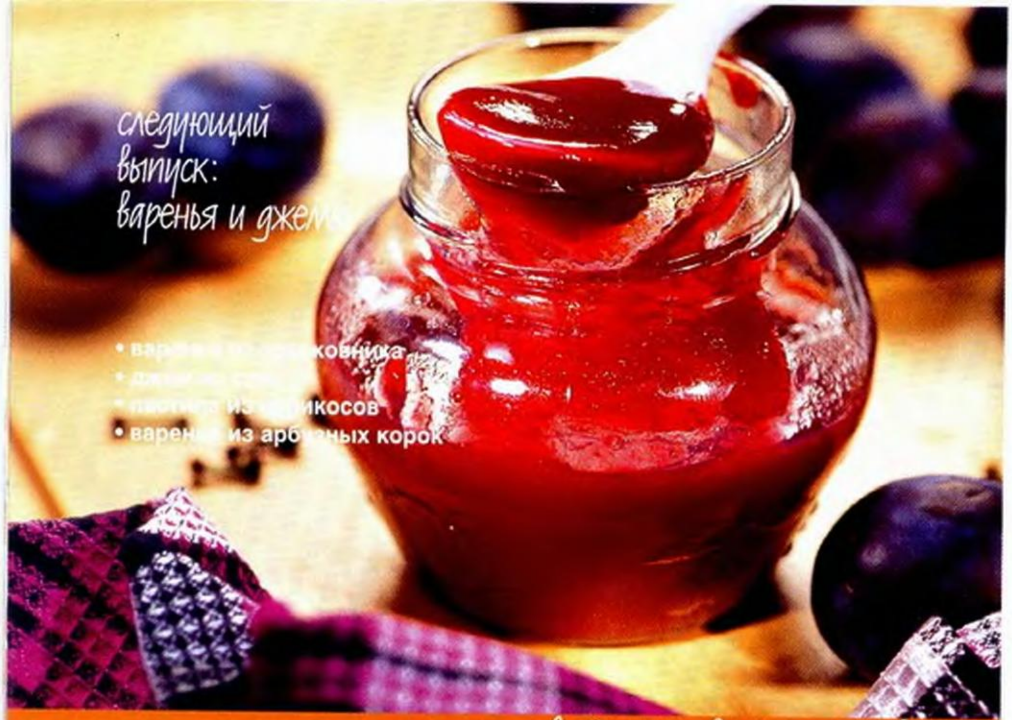
Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



новый номер выйдет 13 августа

ГДЕ КУПИТЬ

• **Tupperware**
единая справочная, тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№14 (22), июль 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Варвара Емелина,
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук
над номером работал Дмитрий Курбатов

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Домченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свот Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 205 700 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.


2EME SALON DU CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW
фуд шоу
дегустации
шоу
дефиле
подарки
30 ноября – 2 декабря
Гостиный Двор
2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада
www.foodshow.ru


Tupperware®
это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!
Сохраните витамины!
Как никакой другой способ консервирования, заморозка на долгое время сохраняет витамины, ароматы, свежесть, вкус и внешний вид Ваших продуктов.
Специально разработанные охлаждающие лотки Tupperware® надежно защищают продукты от высыхания и от доступа кислорода, что помогает надолго сохранить все витамины. Материал, из которого изготовлены контейнеры для глубокой заморозки, выдерживает температуру до -25 °С, и даже при длительном охлаждении он не становится ни ломким, ни хрупким.
Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru
Товар сертифицирован. Реклама